

合同编号：

序 号：

金融服务中心大厦职工餐厅用餐协议

甲方：延安市新区管理委员会

乙方：延安新投物业服务有限公司

签订日期：2024年 1 月 22 日

金融服务中心大厦机关餐厅用餐协议

甲方：延安市新区管理委员会

乙方：延安新投物业服务有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关法规，经甲、乙双方就乙方承包甲方餐厅为甲方员工提供就餐服务事宜，经充分协商，特订立本合同，以便共同遵守。

一、经营内容及经营范围

金融服务中心大厦餐厅共设机关餐厅两个，主要为甲方入驻职工提供就餐服务，人数以实际就餐人数为准。

1. 一区：在金融服务中心大厦一号餐厅，就餐场所使用面积约260平方米，为领导干部就餐场所，另设包间2个，承担部分接待任务。

2. 二区：在金融服务中心大厦二号餐厅，就餐场所使用面积约700平方米，为甲方入驻单位干部职工的就餐场所。

二、服务期限

2024年1月22日—2026年1月22日。

三、服务措施

乙方必须保证服务质量和就餐时间，不得擅自改变经营管理要求。按照服务质量、数量和时间要求到指定地点进行经营管理。所有经营管理内容给予保密，不得外泄。

四、服务方式

1. 承包经营

乙方对一号、二号餐厅承包经营，独立核算，自负盈亏。甲方按约定标准支付费用。

乙方管理运营餐厅，一是负责餐厅人员管理、食品安全、用水电气及设施设备的安全和日常维护；二是在收到由甲方提供的用餐及注销人员介绍信后，负责饭卡的办理、注销等事宜；三是月底核对刷卡金额、结算销售收入。

干部职工用餐凭就餐卡消费，刷卡系统和预存餐费由乙方管理，于次月5日前依据合同履行情况甲乙双方核对上月的基本服务费用和补助费用。

2. 服务基本要求

乙方必须严格遵守《食品卫生法》、《环境保护法》和有关集体用餐卫生管理规定等相关规定。严格遵守规章制度并自觉接受机关干部对餐厅饭菜、服务质量的监督和评估。合同期内，餐厅的消防、安全、卫生、环境建设由乙方负责。乙方所有工作人员必须持有有效健康证方能上岗。

(1) 食品卫生：严格执行食品卫生法，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。做好消毒工作，把住病从口入关，严防食物中毒和食源性病原。严格执行安全生产制度，做好防火、防盗，加强设备维修，杜绝重大事故。

(2) 食品采购：所有采购的食品必须符合国家有关食品卫生标准和规定。要求供货商提供真实有效的食品检验合格证或检测单。粮油物品必须从具有一定的知名度、信誉度较高的商家采购名牌商品。禁止采购下列食品食物：转基因食材；有毒、有害、腐烂变质，酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常的食品食物；无检验合格证明的肉类食品；超过保质期食物；无卫生许可证食品



生产经营者供应的食品。清洗、加工前先检查食品质量，对腐败变质、有毒有害的食品不加工。

(3) 饭菜质量：食堂销售的食品，不添加任何有毒、有害物质，必须符合规定的质量标准，做到质高、量足，确保热菜、热饭。注重食品的营养搭配，努力提高烹调质量。

(4) 食材存储：按期检查库存食品质量，发现变质食品或过期食品，应及时处理。储存材料冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。

(5) 餐具卫生：须设有单独或相对独立的餐具洗消场所，并安排专职餐具消毒员；餐具使用前必须洗净、消毒、符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐具不得使用；餐具消毒必须按照一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁的程序操作；洗涤、消毒餐饮所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂；消毒后的餐具必须储存在餐具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并做好标记。

(6) 食品留样：留样食品均采取统一标准容器，留样前必须对容器进行高温消毒或药物消毒，确保容器的安全卫生；每种食品留样分量为 200-500g，乙方对每餐所用和生产的食品均进行留样保存 48 小时，食品留样后均须用保鲜膜封紧并在熟食冰箱冷藏保存，留样品种必须与当日供应菜单相符合；食品留样必须在菜肴制作完成后及出品前操作，确保食品留样检测的准确性；留样食品均注明具体时间，不同时间段留样食品应进行隔离存放；留样时间满 48 小时后可作废弃处理，时间不到或有特殊情况需保留或延长存放时间时应遵守规定，不得私自处理。

(7) 环境卫生：食堂餐厅室内外清洁卫生是指内到厨房卫生，外

到餐厅卫生及周边环境卫生，均由乙方负责。各项餐饮标准都要达到国家有关标准规定。环境卫生必须做到无杂物、无异味、整洁干净；保持室内外清洁卫生，做到每餐一打扫，每天一清洗，每周一大清扫：加工结束后将地面、水池、加工台、工具、容器清扫洗刷干净；每餐后，将餐车、餐台等及时进行清洁并用消毒液擦洗餐桌和地面；每天将玻璃墙、灶台墙体及门窗擦洗一次，每周进行一次彻底清洗。每周对碗柜及餐具进行二次消毒清洁。

(8)加强餐饮文化建设。“光盘”和“剩餐”是乙方经营和服务水平的集中反映。乙方要从“光盘”和“剩餐”现象中认识自己的不足，以问题为导向，不断提高饭菜质量和服务水平。甲方加大对“剩餐”现象的管理力度，对因乙方原因导致“剩餐”现象，从严处罚。

(9)设施设备管理：乙方要加强餐厨设备、餐厅公共设施的管理，确保设施设备安全完整，提高使用寿命。建立厨房设施设备台账，定期核对和清点，确保设施设备完整；及时清理设施设备上摆放的杂物以及浮尘、油渍等污染物，确保设施设备干净整洁；及时清理排污、排水等管道，确保管道畅通；严格按操作规程使用和保养设施设备，确保安全规范使用。

(10)有饮食保障应急预案，且预案完善合理，并对停水、停电、停气等其它特殊情况有应对措施。

3. 费用承担：

餐厅产生的水、电、天然气、垃圾清运等费用由甲方每月按照管理服务费的比例分摊。

4. 用餐模式

干部职工餐厅三餐均供应自助餐。接待可在小包间及餐厅，可

用自助餐，也可按接待规定标准点菜就餐。

5. 用餐标准

乙方每周食谱不得重复，每天食谱要严格按配伍禁忌要求科学合理搭配。每餐要新鲜可口、花样翻新、营养搭配好，做到基本上满足就餐人员需求。

(1) 一号餐厅用餐标准：

早餐共 14 个品种，其中：2 种凉菜（冬季变换为热菜）、1 种小咸菜、2 种热菜、3 种主食、2 种稀饭、豆浆、鸡蛋、豆腐乳、1 种水果；

午餐共 18 个品种，其中：3 种小菜、6 种热菜（三荤三素）、3 种主食、2 种小吃、1 种面食、1 种汤、2 种水果；

晚餐共 10 个品种，其中：2 种小菜、4 种热菜、1 种主食、1 种面食、1 种稀饭、1 种水果。

(2) 二号餐厅用餐标准：

早餐共 12 个品种，其中：2 种凉菜、2 种热菜、3 种主食、2 种稀饭、1 种点心、2 种小吃；

午餐共 15 个品种，其中：2 种凉菜、6 种热菜（三荤三素）、2 种主食、2 种小吃、1 种汤、2 种水果；

晚餐共 7 个品种，其中：1 种凉菜、2 种热菜、1 种主食、1 种小吃、1 种汤、1 种稀饭。

6. 销售价格及结算

一号餐厅就餐的销售价格：早餐 5 元、午餐 9 元、晚餐 5 元。再次刷卡消费的早餐 10 元、午餐 18 元、晚餐 10 元。

二号餐厅就餐的销售价格：早餐 3 元、午餐 8 元、晚餐 3 元。再次刷卡消费的早餐 6 元、午餐 16 元、晚餐 6 元。

7. 就餐时间

早餐就餐时间：7:00-8:00；午餐就餐时间：12:00-13:00；晚餐就餐时间：18:00-19:00。作息时间调整后，就餐时间根据新的作息时间予以调整。

8. 节假日期间，一号、二号餐厅正常营业。

五、合同价款

即：补助含税单价如下：

标段 \ 单价	早餐 (元/人次)	午餐 (元/人次)	晚餐 (元/人次)	管理服务费 含税 (元/月)
一号	5	9	5	4 万元/月
二号	3	8	3	

1. 按照“吃一顿补一顿，不吃不补”的原则，一号餐厅 55 元/人/天（含 5 元午餐绩效考核），个人早、中、晚分别刷卡 5、9、5 元，补贴 5、26、5 元；二号餐厅 35.95 元/人/天（含 5 元午餐绩效考核），个人早、中、晚分别刷卡 3、8、3 元，补贴 5、13.95、3 元。

2. 补助价款，按甲方对各就餐区域每餐每人次补助单价乘以实际就餐人数计算确定。最终补助价款=早餐实际就餐人次×早餐每人次补助金额+午餐实际就餐人次×午餐每人次补助金额+晚餐实际就餐人次×晚餐每人次补助金额+午餐考核奖励。

3. 公务接待费：按照甲方接待管理办法执行。

4. 合同价款中包括完成该服务项目的管理费、技术费、办公费、劳务费、卫生保洁费、利润、税金、保险费以及合同明示或暗示的所有风险、责任和义务等全部费用，甲方不得再向乙方主张其他任

何费用。

六、合同价款结算及支付方式

按季度结算，根据本季度实际就餐人数和每餐每人单价以及考核奖励、定额补助一并支付乙方。甲方付款前，乙方向甲方出具等额增值税专用发票。

七、奖惩措施

由延安新区投资发展（集团）有限公司牵头，延安新区管理委员会、延安市新区投资开发建设有限公司、延安市新投实业有限责任公司配合，各派一人对乙方进行质量管理考核与综合管理考核。甲方根据每月考核分值，向乙方支付相应的午餐绩效考核金额。

1. 质量管理考核

每月 25-28 日通过从一般干部职工中随机抽取 30 名、副科级以上干部中抽取 5 名，对二号机关餐厅进行满意度调查，分为不满意、基本满意、满意、非常满意四个等次，分值分别为 7、8、9、10，按调查结果进行奖惩。调查结果为不满意，按当月午餐用餐人数每人处罚 1 元；调查结果达到基本满意，按当月午餐用餐人数每人奖励 1 元；达到满意，按当月午餐用餐人数每人奖励 2 元；达到非常满意，按当月午餐用餐人数每人奖励 4 元。

2. 综合管理考核

伙食委员会和甲方对餐饮的安全生产、食品卫生、接待用餐、服务质量等进行综合考核，加强对乙方的日常监管，综合考核采用百分制打分，其中，伙食委员会和甲方的分值分别为 20、80 分。伙食委员会，由甲方牵头成立，成员由入驻单位各推荐 3 人组成，每月月末从成员中随机抽取 5 人，对机关餐厅的经营情况进行定期考核；甲方负责对机关餐厅的经营情况进行日常考核和监督，按月汇

总计算平均分。综合分值低于 70 分时，按当月午餐用餐人数每人处罚 0.25 元；分数达到 70-80 分时，按当月午餐用餐人数每人奖励 0.5 元；分数达到 80-90 分时，按当月午餐用餐人数每人奖励 0.75 元；分数达到 90 分以上时，按当月午餐用餐人数每人奖励 1 元。

八、违约责任

1. 乙方必须自觉接受食品药品、卫生、工商、税务等有关部门监督，依法依规经营。

2. 对食品卫生安全实行一票否决。乙方经营期内不得出现食品安全事故。如乙方在经营期间发生食品卫生安全事故的，甲方有权解除本合同，并有权要求乙方承担相应责任；造成严重后果的，甲方有权依法向主管机关移送追究乙方的刑事责任。此种情况下视为乙方违约，乙方应按照本年度合同结算款 10% 向甲方支付违约金。

3. 乙方若中途停止营业，需提前 1 个月书面函告甲方。

4. 若乙方将所托管的餐厅转包给他人经营，则甲方有权终止合同，由此产生的一切后果由乙方承担。此种情况下视为乙方违约，乙方应按照本年度合同结算款 10% 向甲方支付违约金。

5. 乙方违反《食品卫生法》、《环境保护法》和有关的集体用餐卫生管理规定及甲方相关规定给就餐人员造成损失的，乙方须承担相应法律和经济责任。

6. 乙方必须按规定做好食品留样工作，如有违反，发现一次在应付账款中扣除 2000 元，合同期内累计发现 10 次没有做好食品留样工作，甲方有权解除合同。

7. 乙方必须加强设施设备管理，未按操作规程使用设施设备，造成损失的，要照价赔偿甲方；造成严重后果的，还要追究刑事责任。

8. 乙方必须加强餐厅卫生保洁管理，出现因乙方保洁、保养不到位；消毒不到位；未及时清理上下水、排污池和管道等情形的，情节轻微的，发现一次给予 500-1000 元的罚款；情节严重的，发现一次，给予 1000-2000 元的罚款，一年内发现 5 次以上的，下一年不再续签合同。

9. 合同期满后，餐厅各类资产除自然损耗导致设备损坏之外应全部完好交还甲方，否则将按原价收取赔偿费。

10. 乙方从业人员没有有效健康证不得上岗。甲方发现乙方人员不具备健康证或健康证过期，有权要求乙方在 10 日内改正，乙方逾期改正或拒不改正累计超过 3 次，甲方有权解除合同。此种情况下视为乙方违约，甲方应按照本年度合同结算款 10% 向乙方支付违约金。

11. 坚持厉行节约，反对铺张浪费。对因乙方原因导致“剩餐”现象，从严从重处罚，剩餐量超过正常水平的，发现一次，从当月应支付的应付账款中扣罚 1000 元。

12. 乙方违反本合同其他约定，甲方有权要求乙方限期整改，逾期 10 日未整改，甲方有权解除合同并有权要求乙方按照全部应付款额的 10% 向甲方支付违约金。

九、免责条件

1. 因不可抗力等原因导致乙方经营受损的，双方互不承担责任。本合同所致不可抗力是指：国家公布的特大地震、地质灾害、洪水等。

2. 本合同如遇国家政策变化时，互不追究违约责任。

十、合同争议的解决

合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商达不成

一致时，任何一方可向甲方住所地有管辖权的人民法院提起诉讼。

十一、合同一经签订，不得擅自变更、中止或者终止合同。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

十二、本合同从签订之日起生效，合同规定的全部事宜和程序结束后终止。本合同一式伍份，甲方叁份、乙方贰份，具有同等法律效力，自双方盖章之日起生效。

甲方（盖章）：



乙方（盖章）：



法定代表人

（签字或盖章）：

法定代表人

（签字或盖章）：



授权代理人

（签字或盖章）：

单位地址：

联系电话：

开户银行：

帐 号：

授权代理人

（签字或盖章）：

单位地址：

联系电话：

开户银行：

帐 号：



Handwritten signature or mark.